



みんなの大好きメニュー！

## 焼き麴のラスク

### 作 り 方

材 料( 作りやすい分量)

焼き麴

(おつゆ麴)50~60g

バター 60g

砂糖 60g

- 1 フライパン又はホットプレートをあたためて、バターを溶かす。
- 2 1に砂糖を入れて、バターと混ぜ合わせる。
- 3 砂糖が溶けてなめらかになったら、焼き麴を並べて入れる。
- 4 すばやくひっくり返して麴の両面にバターを絡ませる。
- 5 トレー又はお皿に取り出して、冷ます。  
(冷めると麴が砂糖でコーティングされて、白っぽくなります。)